

応募総数は大会史上2番目となる508名！

「RED U-35 2021 Online」 ブロンズエッグ51名発表

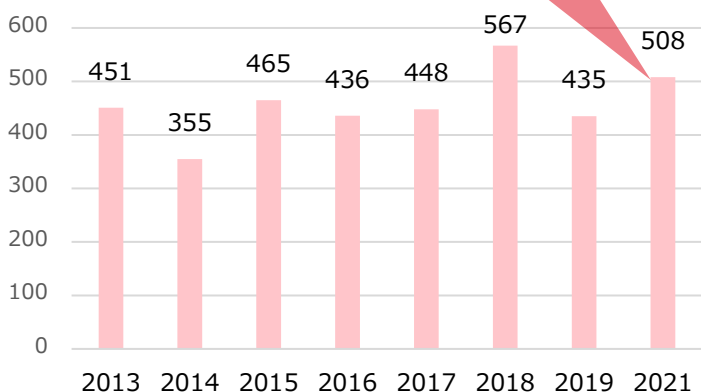
■大会特設ページ <https://www.redu35.jp/competition/>

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) (以下、RED U-35) 実行委員会は、36歳以下(※)の若手料理人の発掘・応援を目的とした料理人コンペティション「RED U-35 2021 Online」(主催：RED U-35実行委員会、株式会社ぐるなび、株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ、共催：株式会社ジェーシービー)について、二次審査に進む51名のブロンズエッグを発表しました。

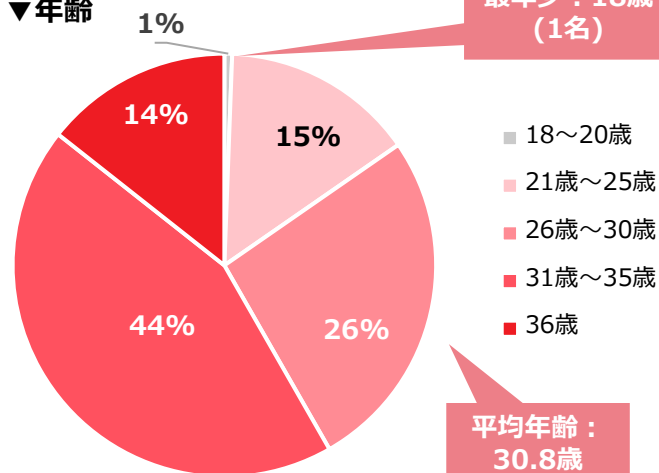
今大会では、「RED U-35」大会史上2番目となる508名の応募があり、二次審査への通過倍率は約10倍となりました。大会テーマである「未来のための一皿」のメニュー考案など、自己PRとともに提出された資料を基に厳正なる審査が行われ、二次審査に進出するブロンズエッグの51名を決定しました(二次審査進出者は、次ページに詳細掲載)。二次審査では「映像審査」が行われ、自ら考えたメニューへの思いなどを表現していただきます。また、二次審査の内容は「RED U-35 2021 Online」大会特設ページにて紹介します。

※前回大会中止に伴う特別措置として、例年は35歳以下のところ、36歳以下を対象とします。

▼応募者数推移

男性：92%
女性：8%

▼年齢

最年少：18歳
(1名)平均年齢：
30.8歳

▼所属店舗の所在地

国内

都道府県	人数
東京都	167
大阪府	51
京都府	46
愛知県	26
兵庫県	20
神奈川県	19
福岡県	19
その他	123

海外

国名	人数
フランス	8
オーストラリア	3
アメリカ	2
カナダ	1
スペイン	1
オランダ	1
フィンランド	1
南アフリカ	1
香港	1

- ・ 応募者は大会史上2番目となる508名、男女比は、男性92%、女性8%となりました。
- ・ 平均年齢は前回大会中止による特例の影響もあり、前回よりも1.2歳上がり30.8歳。最年少は18歳でした。
- ・ 所属店舗所在地は東京都が最も多く167名、前回まで上位に入っていなかった愛知県からの応募が26名増加し、4番目の多さとなりました。
- ・ 所属店舗が海外にある応募者は19名でした。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

※年齢（応募締切時）、五十音順

	氏名	年齢	専門ジャンル	所属名	所属先所在地/ 活動拠点	役職・肩書
1	秋房 大介	25	イタリア料理	ラッフィナート	兵庫県	料理人
2	荒井 航平	28	フランス料理	プレーガトウキョウ	東京都	スーシェフ（副料理長）
3	池田 孝志	27	Genreless	Mugaritz	スペイン	料理人
4	池田 亮太	35	フランス料理	串羊羊サンライズ	東京都	スーシェフ（副料理長）
5	井上 豪希	36	分解と再構築	TETOTETO Inc.	東京都	食のクリエイティブディレクター
6	井上 稔浩	35	カストロノミー	pesceco	長崎県	オーナーシェフ
7	猪口 真弥	35	日本料理	株式会社か茂免旅館	愛知県	料理人
8	梅津 信吾	35	イタリア料理	-	東京都	パスタクリエイター、フードクリエイター
9	大淵 大樹	24	フランス料理	L'Excellence	神奈川県	出張料理人
10	岡田 奨健	31	フランス料理	ザ・カハラ・リゾート横浜	神奈川県	料理人
11	加藤 了裕	35	イタリア料理	日本のイタリア料理店sai	愛知県	オーナーシェフ
12	亀井 仁	27	フランス料理	ホテルアナガ Cadeau de la Mer	兵庫県	スーシェフ（副料理長）
13	神田 風太	32	ジビエ料理	Gibier MIYAMA	京都府	オーナーシェフ
14	木田 佳孝	30	イタリア料理	XEX 東京 Salvatore Cuomo Bros.	東京都	料理人
15	楠谷 健太	28	モダンオーストラリア料理	AGNES	オーストラリア	料理人
16	葛原 将季	35	フランス料理	レストラン レミニセンス	愛知県	オーナーシェフ
17	熊澤 暢佑	34	ラーメン	ふく流ラパス 分家「轍」	大阪府	シェフ（料理長）
18	小山 健太郎	31	フランス料理	レストランフレンチモンスター	東京都	シェフ（料理長）
19	佐伯 法知	35	フランス料理	赤坂プリンスクラシックハウス	東京都	シェフ（料理長）
20	酒井 研野	31	日本料理	日本料理 研野	京都府	オーナーシェフ
21	島 貴士	28	中国料理	スーツアンレストラン陳 名古屋店	愛知県	料理人
22	清水 和博	31	スペイン バスク料理	RESTAURANTE ETXOLA	大阪府	シェフ（料理長）
23	白竹 俊貴	29	フランス料理	PERTICA	大阪府	シェフ（料理長）
24	清野 桂太	26	フランス料理	-	東京都	出張料理人
25	高井 湧斗	24	イタリア料理	IL TEATRINO DA SALONE	東京都	料理人
26	高坂 星也	28	フランス料理	レストランaisance	沖縄県	シェフ（料理長）
27	田中 佑樹	33	日本料理	伊勢すえよし	東京都	オーナーシェフ
28	玉水 正人	35	フランス料理	新店舗準備中	東京都	シェフ（料理長）
29	ドグエン チラン	32	フランス料理	ベトナム料理とワイン CHILAN	広島県	オーナーシェフ
30	野崎 翠	36	イタリア料理	-	東京都	シェフ
31	野田 達也	36	フランス料理	nôl	東京都	ディレクター
32	野田 悠子	34	フランス料理	植物料理家きみえ	神奈川県	出張料理人
33	土生 将之	34	フランス料理	レストランひらまつ博多	福岡県	シェフ（料理長）
34	早川 光	35	イタリア料理	XEX 東京 Salvatore Cuomo Bros.	東京都	シェフ（料理長）
35	藤原 祐哉	34	イタリア料理	耕作イタリアン E-Flat	岡山県	オーナーシェフ
36	細田 隆広	36	中国料理	hyatt regency tokyo 中国料理 翡翠宮	東京都	主任調理師
37	堀内 浩平	34	Yamanashi gastronomy	Ichii	東京都	シェフ（料理長）
38	堀中 翔太	33	フランス料理	ホテル椿山荘東京	東京都	料理人
39	宮崎 杏子	33	モダンオーストラリア料理	Society Restaurant	オーストラリア	料理人
40	山内 智紀	35	イタリア料理	FARO trattoria	鳥取県	オーナーシェフ
41	山川 万理恵	31	フランス料理	Du vin hachisch	神奈川県	料理人
42	山口 侑記	27	イタリア料理	IL TEATRINO DA SALONE	東京都	シェフ（料理長）
43	山田 尚立	36	フランス料理	Draquire	神奈川県	オーナーシェフ
44	山田 裕貴	28	フランス料理	レストラン ロープ	東京都	料理人
45	山本 一貴	25	イタリア料理	IL TEATRINO DA SALONE	東京都	料理人
46	山本 尚輝	28	フランス料理	ジャルダンポールボキューズ	石川県	スーシェフ（副料理長）
47	吉沢 悠椰	28	イタリア料理	Les Tonnelles	石川県	料理人
48	吉野 勝二	34	モダンオーストラリア料理	Society Restaurant	オーストラリア	スーシェフ（副料理長）
49	吉見 俊彦	33	日本料理	料理旅館天ぶら吉川	京都府	スーシェフ（副料理長）
50	吉村 幸修	33	フランス料理	LUXE DINING HAPUNA	東京都	料理人
51	渡辺 光実	30	フランス料理	つなぐキッチン レ・ジヨン	新潟県	オーナーシェフ

「RED U-35 2021 Online」大会概要

■ ORGANIZERS (主催)	RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) 実行委員会 株式会社ぐるなび 株式会社オレンジ・アンド・パートナーズ
■ CO-ORGANIZERS (共催)	株式会社ジェーシービー
■ PARTNERS	三井不動産株式会社 株式会社オセアグループ
■ SUPPORTERS	ヤマサ醤油株式会社
■ 公式サイト	https://www.redu35.jp/
■ 募集	新時代を切り拓く“食のクリエイター”を目指す「36歳以下の料理人」 ※前回中止に伴う特別措置として36歳以下を対象とします。 ※2021年12月31日時点で年齢が36歳以下（生年月日が1985年1月1日以降）
■ 表彰	<p>グランプリ 賞金500万円（税別） （RED EGG） ※受賞者本人に400万円、所属店舗に100万円 ※但しオーナーシェフの場合には、本人または店舗いずれか一方に贈呈</p> <p>準グランプリ 賞金50万円（税別）</p> <p>【岸朝子賞】 RED U-35発起人である故・岸朝子氏が、食生活ジャーナリストとして日本の食の発展に寄与された功績を讃え、最上位の女性料理人に贈る賞 ※記念品授与</p> <p>【滝久雄賞】 RED U-35発起人である滝久雄氏が、海外で活動・奮闘し、今後更なる飛躍が期待される日本人の若手料理人を激励するために贈る賞 ※記念品授与</p>
■ 募集期間	2021年6月8日（火）14時00分～7月6日（火）18時00分 ※日本時間
■ 応募テーマ	「未来のための一皿」 A DISH FOR THE FUTURE <ul style="list-style-type: none"> 料理人として考える「未来のための一皿」とは何か？ 未来に向かい、私たちはどう生きていくべきか？ 料理人にはどんな使命があって、何ができるのか？ 2021年をきっかけにどんなレガシーを残せるのか？ 「未来のための一皿」というテーマを自由な解釈で受け止め、世界が唸る表現とメッセージを求めます。
■ 大会進行	<ul style="list-style-type: none"> 一次審査：7月～8月 「ドキュメント審査」《視点・考案力》 自己PRと共にテーマ「未来のための一皿」のメニューを考案し、提案。料理人としての考え・可能性、メニューの考案力・創造性を問う。 二次審査：9月～10月 「映像審査」《個性・技術力》 一次審査で提案した「未来のための一皿」のメニューを、映像にして提出。自ら考えたメニューを再現し、そこに込めた想いを映像でどのように発信し、興味・共感を得られるかを問う。映像はそのまま公式サイト（YouTube）にて公開。 三次審査：10月下旬「オンライン面談審査」《伝達力・影響力》 審査員との「オンライン面談審査」。オンラインを介してのプレゼンテーション、コミュニケーションによって、審査員が会ってみたいと感じた人物や食べてみたいと思った料理を提案した人物をファイナリストとして選出。 最終審査、授賞セレモニー：11月下旬「オンラインOOO審査」《将来性・創造性》 オンラインで行う最終審査は、RED U-35ならではのサプライズ審査（現時点で非公表）。ファイナリストの決定後に告知する最終審査のミッションに向き合い、夢をつかむため、新時代を切り拓くために自らを表現。 <p>オンライン形式で実施する授賞セレモニー。ファイナリストはオンラインで最後のアピールを行い、この場で審査員団が次なるスターである、グランプリ“RED EGG”を決定して発表。</p>



「RED U-35 2021 Online」大会概要

<p>■ 応募資格</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・2021年12月31日時点で年齢が36歳以下(生年月日が1985年1月1日以降)であること ・プロの料理人（料理することを主たる業務とする人）であること <ul style="list-style-type: none"> ※飲食店・宿泊施設（国内・海外）に従事する料理人の他、出張料理人、料理研究家、調理学校講師など応募可 ※学生（学校に在籍する未就業の学生・生徒）は応募不可 ・国籍は不問とするが、外国籍の場合は日本国内での料理関係の従事経験が3年以上あること ・応募ドキュメント及び審査会等のコミュニケーションは日本語とする <ul style="list-style-type: none"> ※日本語以外での言語で記載されたエントリーは受付不可（メニュー名などは外国語でも可。必ず対訳を付記すること） ・開催する全ての審査、及び授賞セレモニーに「オンライン」で参加できること ・応募者自身及び応募者の所属する飲食店・宿泊施設が暴力団、暴力団員、暴力団関係者、その他反社会勢力との関わりがないこと ・過去、RED U-35においてグランプリ（RED EGG）を受賞していないこと
<p>■ 審査項目</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・料理人としての「情熱、想い、夢」 ・考案力、表現力、視点、センス ・新時代を切り拓く将来性、創造性
<p>■ 審査員団</p>	<p>徳岡 邦夫 / 京都 吉兆 総料理長（審査員長） 脇屋 友詞 / Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ 和久田 哲也/ Tetsuya's オーナーシェフ 笹島 保弘 / IL GHIOTTONE オーナーシェフ 鎧塚 俊彦 / Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 狐野 扶美子/ 食プロデューサー 生江 史伸 / L'Effervescence シェフ 太田 雄貴 / 国際フェンシング連盟 副会長</p>
<p>■ 総合プロデューサー</p>	<p>小山 薫堂 / 放送作家</p>
<p>■ RED U-35発起人</p>	<p>岸 朝子（故人） / 食生活ジャーナリスト 滝 久雄 / 株式会社ぐるなび 取締役会長・創業者</p>